

A romantic wedding photograph of a bride and groom in a lavender field at sunset. The bride is in a white gown, holding a bouquet of pink flowers, and the groom is in a dark suit. They are embracing, with the groom kissing the bride on the cheek. The background features rolling hills and a dramatic sky with golden light breaking through clouds. The foreground is filled with purple lavender plants.

MENÚ  
L'ORIGEN



## APERITIU

### Per començar

- > Copa de benvinguda: cava rosat acompanyat de xips de verdures cruixents
- > Provetes de còctels

**Suplement: 1,75 €**

- San Francisco
- Pinya colada
- Gintònic
- Mojito

## BUFETS

### Per escollir-ne 2

Vegeu l'apartat "Bufets per escollir".

### Tastets selectes

(inclosos)

- > Maki de salmó farcit de formatge fresc amb salsa de soja i wasabi
- > Ravioli de tòfona amb ou de guatlla
- > Minicaneló de guisat de faisà amb encenalls de trufa
- > Piruleta de parmesà amb pipes
- > Croquetes de bacallà, de pollastre i de foie amb ceps
- > Minibiquini de camembert i pernil salat
- > Minihamburguesa de vedella amb ceba, formatge i bacó
- > Minitruita de patates amb ceba dolça i salsa brava especial

### Tastets d'alta gastronomia

(per escollir-ne 3)

- > Escamarlà amb nyoqui de patata al romani
- > Esfera de fruita de la passió amb infusió de cafè Arabica i menta
- > Tatin de botifarra negra i poma caramel·litzada
- > Ravioli de pizzaiola amb encenalls de parmesà
- > Carpaccio de gambes amb pesto
- > Caneló d'alvocat farcit de gamba amb maionesa de cranc
- > Caneló de bacallà farcit de verdures amb cremós de gaspatxo
- > Tub d'albergínia farcit de tonyina amb romesco
- > Bacallà confitat amb mussolina d'alls, panses i un toc de guindilla
- > Bombó de foie especiat amb chutney de mango i Peta Zetas
- > Coca de trempó amb sobrassada i maó tendre
- > Cuixeta de guatlla amb arròs cremós i infusió de bolets
- > Daiquiri de mandarina de Sòller i pinya colada
- > Lasanya de salmó salvatge farcida de calamars amb salsa de caviar
- > Ravioli de foie amb chutney de poma
- > Coca de foie amb figues silvestres

### Begudes de l'aperitiu

- Cava rosat
- Cava brut nature
- Vi
- Biter
- Suc de fruita
- Refresc
- Vermut
- Aigua
- Cervesa
- San Francisco
- Tinto de verano





## MENÚ

### Primer plat

- > Cistell d'amanida de fulles tendres amb caramel de botifarró i encenalls d'idiabala
- > Amanida de foie crocant, gambes, flors de mango i de papaia i ceba confitada amb vinagreta de gerds
- > Esferes de meló cantalup i escamarlans amb pernil ibèric amb vinagreta de taronja i cava
- > Cistell de bacallà i salmó salvatge amb formatge de cabra gratinat i salsa de caviar i gambes
- > Pernil ibèric i escamarlans en amanida amb lilit de patata laminada i vinagreta de pinyons
- > Llobarro farcit de bolets i porros amb lilit de patata laminada, escamarlà i espàrrec verd amb vinagreta de pinyons
- > Farcell de salmó amb calamars, gambes, bolets i espàrrecs verds amb salsa de caviar
- > Caneló de vedella amb salsa de foie trufada
- > Orada rostida al forn farcida de verdures i festucs
- > Llom de bacallà amb festucs i salsa de mel
- > Lluç amb calamars amb ceba
- > Minicanelons d'ànec i medalló de foie amb crema de bolets del bosc
- > Orada amb coca d'espinacs i maduixots amb tempura d'escamarlà i d'espàrrec verd

### Segon plat

- > Espatlla de xai desossada a baixa temperatura farcida de foie, bolets i trufa amb milfulls de patata amb romani
  - > Melós de vedella a baixa temperatura, bolets i Parmentier de patata trufada
  - > Melós d'ibèric amb poma caramel·litzada i tatin de mozzarella amb salsa de foie
  - > Melosets ibèrics cruixents farcits de poma amb coulant d'ametlles
  - > Confit d'ànec acompanyat de cremós de patata amb salsa de ratafia
  - > Milfulls de vedella farcit de ceba negra amb tub de poma farcit de panses i pinyons
  - > Pintada farcida de festucs amb salsa de pedro ximenes
  - > Jarret de cabrit amb puré de tòfona, salsa de vi blanc i salsa de vi negre  
**Suplement: 2 €**
  - > Filet de vedella a la brasa, el nostre plat estrella (amb diverses opcions)  
**Suplement: 4 €**
- Assortiment de panets**
- Pastís nupcial**  
(per escollir)

### Cellers\*

Parés Baltà  
Segura Viudas  
Freixenet  
Codorníu  
Masia Bach  
René Barbier  
Mas Comtal  
Loxarel  
Avgvstvs  
Vilarnau  
Pinord  
Jean Leon  
Torres  
Gramona  
Juvé & Camps  
Blancher  
Vallformosa

\* Alguns cellers poden incrementar el preu del menú.

### Cafès Infusions Licors



### El menú inclou

- > Aperitiu i menú
- > Prova de tast per a 6 persones
- > Centres de flors i extra de flors de la decoració general
- > Minutes
- > Barra lliure (2 i 1/2 h)
- > Material complet i tots els serveis detallats a l'apartat "Serveis inclosos"
- > Decoració vintage als bufets
- > Organització i protocol

### Preu (tot inclòs):

**119 € (IVA inclòs)**